

Македонска КУЏНА

ПОГАЧИЦИ

Потребно:

- 200 гр кашкавал;
- 250 гр брашно;
- 100 гр кајмак;
- 3 јајца;
- 20 гр квасец;
- 1 шолја млеко;
- 1 жолчка;
- сол.



Подготовка:

Од брашното, кајмакот, ренданиот кашкавал и трите јајца се замесува тесто и се растегнува. Со чашка се вадат погачици и се редат во подмачкан плех. Се мати една жолчка со која се премачкуваат погачиците, а од горе се посипуваат со остатокот од ренданиот кашкавал. Се печат на умерена температура.

МУСАКА ОД МОДАР ПАТЛИЏАН

Потребно:

- 1 кг модар патлиџан;
- 400 гр мелено говедско месо;
- 1 главица кромид;
- 3 домати;
- 1 зелена пиперка;
- магнос;
- 7 јајца;
- брашно;
- кисело млеко.



Подготовка:

Патлиџанот се лупи, се сече по должина и се посолува. Се остава малку да отстои. За тоа време се пропржуваат месото, исечената пиперка, домотот и магносот. Кога сè тоа ќе се испржи се додава цело јајце. Исечениот патлиџан се цеди од вода, се валка во брашно, потоа во разматените јајца, па во брашното. Парчињата патлиџан се пржат на масло од двете страни

додека не поруменат. Потоа на намастена тепсија се реди ред патлиџан, ред месо и сè тоа се прелива со јајца разблажени со кисело млеко, а последниот ред да заврши со патлиџани. Повторно се прелива со разматени јајца и кисело млеко и се става да се пече.

ПУСЛИЦИ

Потребно:

- 300 гр шеќер;
- 200 гр ореви;
- 4 белки;
- 2 жолчки;
- 1 лажичка презла;
- 2 штангли чоколада;
- 100 гр путер.



Подготовка:

Белките се матат со шеќерот, па во тоа се додаваат лажичка по лажичка мелени ореви и презли. Се меша додека масата не се соедини, па со лажичка од тестото се вадат пуслици. Се редат на подмачкан плех и се печат на многу слаба температура. Жолчките пенасто се матат со останатиот шеќер, се додава истопената чоколада и во разладениот фил се става путер. Со овој фил се составуваат по две пуслици.